















(CONTINÚA EN LA PENÚLTIMA PÁGINA)

LORENZO Y PEPITA - Año V - No. 85 - 10. de Marzo de 1957 - Revista quincenal publicada en español por convenio con King Features Syndicate, Inc., que se reserva los derechos de reproducción total o parcial, en todo el mundo. — Copyright, 1956 — Gerente: Graciela Padilla. — Director: Rafael Rentería. — Producción: Delio Moreno Bolio. Autorizada como correspondencia de segunda clase en la Administración de Correos No. 1, de México 1, D. F., el 5 de agosto de 1954 — Publicada por "Ediciones Recreativas, S. A." de México. — Donato Guerra, 9. México 1, D. F. Apartado Postal 6999. Tels. 21-37-93 y 27-63-54. — Precio del ejemplar: \$1.00 en la República Mexicana; Dls. 0.10 en el Extranjero. — Suscripción anual: \$21.00 en la República Mexicana; Dls. 2.40 en el Extranjero, incluído el envío por correo certificado. — Impresa en México 1, D. F. Apartado Postal 1050. — Veatas y suscripciones: "Distribuídora de Publicaciones Universales, S. A. de C.V.". Donato Guerra, 9. Apartado Postal 10223. Tels. 21-55-60 y 21-68-37. — México 1, D. F. — Distribuídor para España: Queromón Editores, S. A. — Narváez, 49, Madrid. — Precio, 5 Pesetas.













































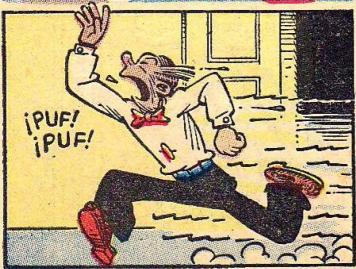


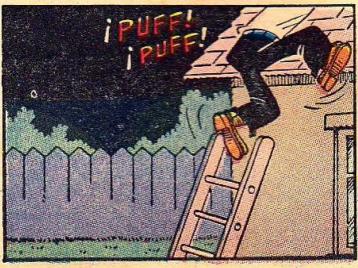




































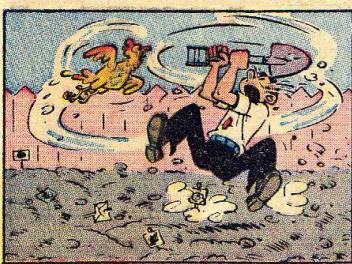




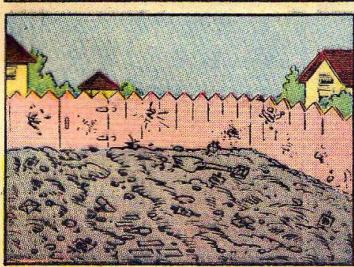




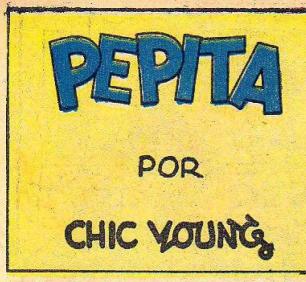














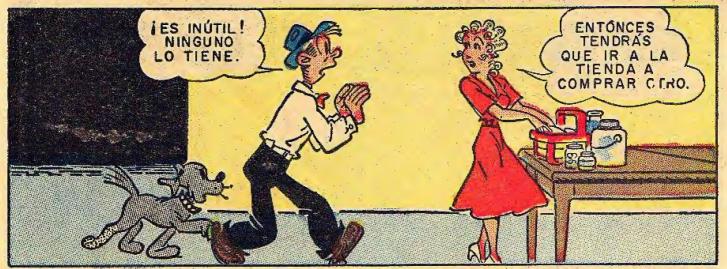










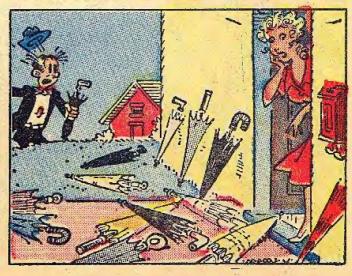












LFAMILIA FLORES













W GEOUTA

Twaite yours











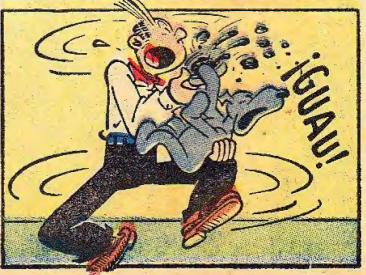


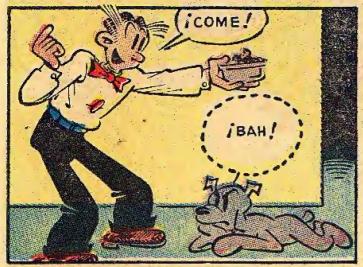




















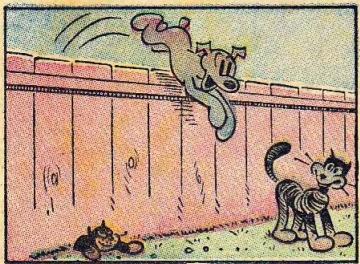




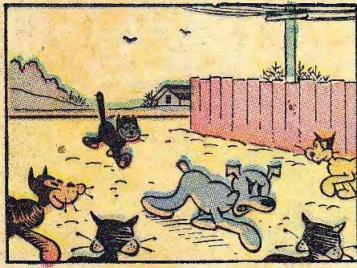




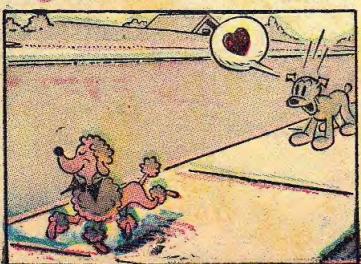


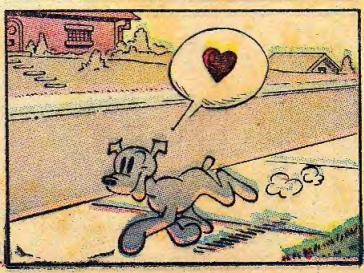


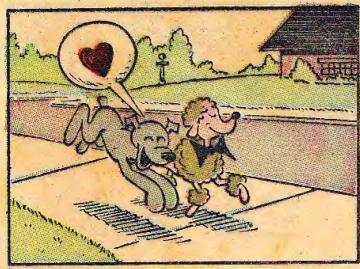


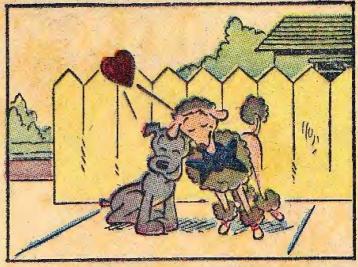


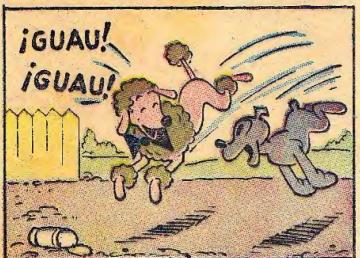












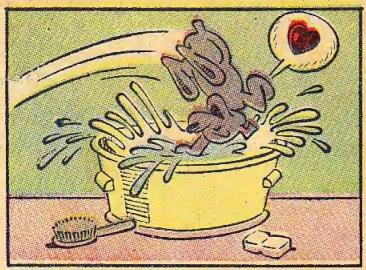


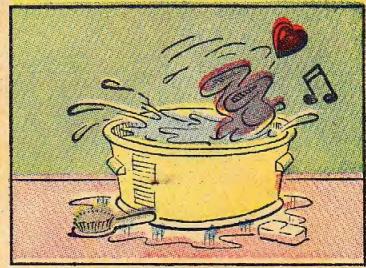




















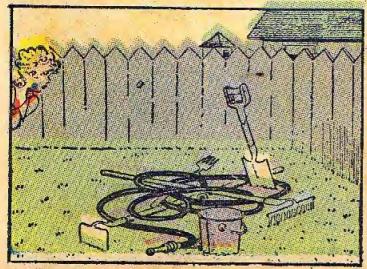


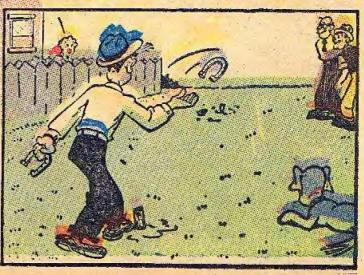














































































LA FAMILIA FLORES

















2 FAMILIA FLORES





























































Las Apetitosas Sopas de Lorenzo

PEPITA ha tenido que salir de casa apresuradamente esta mañana, pues Hortensia, su inseparable amiga, está en cama con una fuerte intoxicación; de modo que Cuqui, Goyito y Lorenzo se quedan solos en casa y como parece que los tres son de la misma edad, se proponen divertirse y hacer todo lo que Pepita les tiene prohibido: brincotean sobre los sillones de la sala, se deslizan por el pasamanos, se tiran por el canal de la ropa sucia, etc. Pero al fin se cansan ... De pronto, se le ocurre una idea a Chyito: "Papá, dice, ¿por qué no hacemos la comida?, para cuando llegue mamá le daremos la sorpresa"..."No, le he prometido a Pepita no entrar más a la cocina y menos cuando ella no esté".... "Pero, papá, ¿no dices tú que eres el mejor cocinero que hay en el mundo?" Goyito es listo y sabe que hay que "darle" por

el lado flaco a Lorenzo. La respuesta no se hace esperar. "Haremos una sopa que contenga todo lo que pueda llevar una comida entera -exclamó Lorenzo. – Ustedes dos serán mis ayudantes oficiales"...;Qué no hicieron con esa pobre cocina que Pepita habia ya arreglado! Pero los tres se divertian de la lindo. "Pásame el tarro con las especias!" "¿Ya está el agua hirviendo?" "Cuqui, no me estorbes"... Y cuando llega Pepita a casa, se encuentra con que no la dejan entrar a la cocina ¿Cómo dejarla que se entere de lo que pasa alli y sobre todo del "tiradero"? Hacen que Pepita se siente a la mesa, y avisan a papá que todo está listo, de modo que, felices, los cuatro se

disponen a probar la original receta de Lorenzo, que nosotros, con gusto, transcribimos aqui para

SOPA CONDIMENTADA BE ARROE Y CARNE

- 750 Gramos de pulpa de car
 - nero. 4 Cucharades de mantequira
 - o grava de coules.
- 1 Manzona agria. 4 Gecharadas de famón plos-
- M Zanahoria pequaña
- 15 Nabo pesseña

Arrez coeido.

Lave la carne y córtela en pedazos pequeños. Derrita la mantequilla o grava en una cacerola, añadase a ella la manzana y legumbres cortadas en pedazos pequeños, y cocínese por cinco minutos en el fuego. Añada entonces la harina y mézclese bien; después añada el agua o caldo, la carne, sal y pimienta. Revuelva todo sobre el fuego por cinco minutos y luego déjese hervir a fuego lento durante dos horas. Al estar listo, cuele todo a través de un fino tamiz a una fuente. Tome los mejores pedazos de la carne para servirse con la sopa y refriegue hasta donde sea posible el resto de la carne a fravés del tamiz.

Lave la cacerola y regrese la sopa a ella con la carne. Sazónese cuidadosamente, añada una cucharada de jugo de limón y la leche caliente antes de servir la sopa. Sirva la sopa con arroz cocido. Si se desea, un limón cortado en cuatro partes puede ponerse a disposición de quien lo solicite.

La adición de una poca de crema hace todavia más sabrosa esta sopa.

